



Ciocolată caldă cu portocale, pe băț

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 2h 50 min.

Mărime porție 8 bucăți

Ingrediente

- 30 g zahăr
- coajă de portocală, 2 fâșii (1 cm x 4 cm fiecare)
- 1 - 2 prize scorțișoară măcinată
- 100 g ciocolată amăruie, 70% cacao, bucăți
- 50 g ciocolată cu lapte, bucăți

Valori nutritive per 1 bucată

Calorii 504 kJ / 121 kcal

Proteine 1 g

Carbohidrați 11 g

Grăsimi 7 g

Fibre 1.7 g

Preparare

1. Puneți în bol zahărul, coaja de portocală și scorțișoara și mărunțiți **12 sec./viteza 10**. Curățați pereții bolului cu spatula.
2. Adăugați ciocolata amăruie și ciocolata cu lapte și mărunțiți **8 sec./viteza 8**. Curățați pereții bolului cu spatula.
3. Topiți **3 min./60°C/viteza 2.5**.
4. Transferați ciocolata topită în 8 forme din silicon pentru ciocolată (15 g fiecare) și lăsați să se răcească la temperatura camerei timp de 5 minute.
5. Introduceți câte 1 frigăruie de lemn sau 1 linguriță de lemn în centrul fiecărei forme cu ciocolată. Lăsați ciocolata să se răcească încă 30 minute la temperatura camerei, apoi lăsați-o să se răcească complet în frigider timp

de 2 ore. Scoateți cu grijă ciocolata din forme, transferați-o în pungi de cadouri și păstrați-o într-un loc uscat.

Obiecte utile

frigider, frigărui de lemn, forme din silicon pentru ciocolată

Recomandări & Sfaturi utile

- Puteți folosi ca variantă 6 forme din silicon mai mari (25-35 g).
- Puteți păstra ciocolata pe băț nedesfăcută timp de cel mult 2 luni, într-un loc uscat și răcoros.
- Serviți ciocolata pe băț cu lapte fierbinte turnat în căni, pentru a prepara ciocolată caldă.